

Reglement über das Seminar und die Prüfung zum Schweizer Bier-Sommelier®

ZUSAMMENARBEIT UND TRÄGERSCHAFT

GastroSuisse bildet die gesamtschweizerische Trägerschaft für das Seminar sowie die Prüfung. Der **Schweizer Brauerei-Verband** ist Partner von GastroSuisse und übernimmt die Durchführung der Abschlussfeierlichkeiten.

SEMINARTAGE, ZIELE, INHALTE

Die nachfolgenden Seminarziele und Inhalte werden innerhalb 7 Tagen unterrichtet.

Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- kann den Prozess des Bier-Brauens beschreiben

Inhalte

- Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften
- Bierherstellung
- Einführung in die Sensorik, Off-Flavours
- Degustation

Dauer: 1 Tag

Schweizer Biervielfalt

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- erarbeitet sich eine Übersicht über den Schweizer Biermarkt
- setzt die Richtlinien der professionellen Lagerung und Pflege von Offenbier in der Praxis um
- degustiert verschiedene Bierstile, unterscheidet und beschreibt sie und macht kulinarische Vorschläge dazu

Inhalte

- Bierlandschaft Schweiz
- Bierpflege und Lagerung
- Bier im Offenausschank und aus der Flasche
- Schweizer Biervielfalt
- Degustation

Dauer: 1 Tag

Internationale Biervielfalt

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- erarbeitet sich eine Übersicht über den internationalen Biermarkt
- degustiert verschiedene Bierstile, unterscheidet und beschreibt sie und macht kulinarische Vorschläge dazu

Inhalte

- Die internationalen Bierländer
- Deutschland, Österreich
- Belgische Bierstile
- Englische Bierstile
- Amerikanische Bierstile
- Bierstile ohne direkten Ursprung
- Degustation

Dauer: 1 Tag

Service und Verkauf von Bier im Restaurant

Die Teilnehmerin, der Teilnehmer

- berät die Gäste rund um das Thema Bier und verkauft aktiv
- ist sich seiner Rolle als Schweizer Bier-Sommelier® bewusst

Inhalte

- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommelier®
- Gästetypen und ihre Bedürfnisse
- Das Verkaufsgespräch
- Das richtige Glas zum Bier
- Grundlagen der Gläserkunde
- Biere im Hochpreis-Segment
- Degustation

Dauer: 1 Tag

Food-Pairing mit Bier

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- kombiniert Bier mit Speisen und weiss über die Preiskalkulation im Restaurant Bescheid

Inhalte

- Das Führen einer Gasthausbrauerei
- Preiskalkulation im Restaurant
- Sensorischer Parcours
- Bier Mischgetränke
- Menübegleitung mit Bier
- Degustation

Dauer: 1 Tag

Bier-Marketing und Geschichte

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- positioniert Bier im Restaurant
- entwickelt eine Bierkarte, die sich auf ein bestimmtes Betriebskonzept bezieht
- kennt die Geschichte des Bieres und weiss über die Schweizer Bierkultur Bescheid

Inhalte

- Bier-Marketing im Restaurant
- Vom klassischen Marketing Mix zu den Positioning Parametern
- Bier braucht Geschichte
- Basisangebot kreieren und entwickeln
- Konsumententypen am Beispiel Bier
- Die Bierkarte
- Geschichte des Bieres
- Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz

Dauer: 1 Tag

Bier und Gesellschaft

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- setzt die rechtlichen Grundlagen rund um das Thema Bier um
- kennt die wesentlichen Gesetze zu Bier im Lebensmittelrecht
- weiss über die Auswirkung von Bier auf die Gesundheit Bescheid

Inhalte

- Das Lebensmittelrecht zum Thema Bier
- Rechtliche Grundlagen über den Kauf, Verkauf und Konsum von Bier
- Vor- und Nachteile von Bier und Bierkonsum aus ernährungspsychologischer Sicht
- Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum

Dauer: 1 Tag

ZIELGRUPPEN

Zielgruppen des Seminars sind:

- Restaurationsfachmann, Restaurationsfachfrau, Restaurantleiter
- Geschäftsführer, Kadermitarbeitende aus Hotellerie und Gastronomie
- Mitarbeiter von Getränkebetrieben, Brauereien und Restaurants
- Personen, die sich für das Thema Bier interessieren

REFERENTEN

Die Referentinnen und Referenten im Spezialistenseminar **Schweizer Bier-Sommelier®** erfüllen grundsätzlich folgende Anforderungskriterien:

- Ausbildung **Schweizer Bier-Sommelier®** bzw. Diplombiersommelier Doemens.
- Hauptberufliche Tätigkeit mit dem Thema Bier im vermittelnden Fach.

Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

PREIS

Mitglied GastroSuisse oder Schweizer Brauerei-Verband
bzw. Personen, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 2'100

Nicht-Mitglied
bzw. Personen, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 2'800

Im Preis inbegriffen sind folgende Leistungen:

- 8 Tage Seminar inklusive Prüfungen
- Komplette Seminardokumentation
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während dem Seminar
- Degustation von sämtlichen Bieren
- Prüfungsgebühr
- Zertifikat Schweizer Bier-Sommelier® mit Pin
- Alumni-Registrierung beim Schweizer Brauerei-Verband
- Zertifikatsfeier

PRÜFUNG UND PRÜFUNGSEINHEITEN

Zur Prüfung zugelassen werden Teilnehmende, welche mindestens sechs Seminartage des Spezialistenseminars Der Schweizer Bier-Sommelier® absolviert haben.

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer legt folgende Prüfungseinheiten ab, die Terminierung ist im detaillierten Seminarprogramm aufgeführt.

1) Online-Prüfung, 60 Minuten

ca. 60 Multiple-Choice-Fragen und ca. 10 offene Fragen.
Die Note der Online Prüfung wird doppelt gewichtet.

2) Mündliche Prüfung, 35 Minuten

Während dem Seminar erhält jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer den Auftrag, eine Bier-Karte für ein vorgegebenes Betriebskonzept eines Restaurants auszuarbeiten. Während der mündlichen Prüfung werden unter anderem Fragen in Bezug auf Preiskalkulation, Auswahl der Biere, Bierstile, Verkaufsmöglichkeiten usw. gestellt. Zudem wählt der Kandidat aus einem vorgegebenen Sortiment eine Flasche Bier, dazu erläutert er Herkunft, Herstellung, Bierstil und Degustations-Eigenschaften. Weiter macht er dazu Vorschläge von passenden Speisen. Die Note der mündlichen Prüfung wird doppelt gewichtet.

3) Sensorische Prüfung, 30 Minuten

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält vier verschiedene Bierstile serviert und hat die Aufgabe, anhand des ihm bekannten Degustationsblattes die Biere zu beurteilen, zu beschreiben und eine Speiseempfehlung dazu abzugeben. Die Note der sensorischen Prüfung wird einfach gewichtet.

4) Praktische Prüfung, 15 Minuten

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer zapft an der zur Verfügung gestellten Ausschankanlage zwei verschiedene Bierstile und erklärt das Vorgehen. Während der Prüfung stellen die Experten verschiedene Fragen zum Ausschank von Offenbier. Zusätzlich hat der Kandidat die Aufgabe, eine Flasche Bier professionell einzuschenken und zu servieren. Die Note der praktischen Prüfung wird einfach gewichtet.

NOTEN

Jede Prüfungseinheit wird mit einer Note zwischen 6 und 1 bewertet. Halbe Noten sind zulässig. Die Abschlussnote wird auf einen Zehntel ausgerechnet.

AUSSCHLUSS

Teilnehmerinnen oder Teilnehmer werden von den Prüfungen ausgeschlossen, wenn sie:

- unzulässige Hilfsmittel verwenden
- die Prüfungsdisziplin verletzen
- die Experten zu täuschen versuchen

LEGASTHENIE UND DEREN HANDHABUNG

Für Teilnehmende mit einer nachgewiesenen Legasthenie besteht Anspruch auf spezielle Anpassung bei der Ausgestaltung der Prüfung. Dabei werden formale Anpassungen vorgenommen. Der Teilnehmende hat in diesem Fall einen schriftlichen Nachweis über die Legasthenie einzureichen (Gutachten einer anerkannten Fachstelle oder eines Arztes).

- Bei der schriftlichen Prüfung wird ein Zeitzuschlag von 30% gewährt, im Anschluss hat der Teilnehmende die Möglichkeit, der Prüfungsaufsicht Fragen zu stellen.
- Die Mündliche, Sensorische und Praktische Prüfung bleibt unverändert.
- Bei Begabungsdefiziten, mangelnden Deutschkenntnissen oder Prüfungsängsten werden keine Ausgleichsmassnahmen gewährt.

EXPERTEN

Die Referentinnen und Referenten des Seminars sind Experten der Prüfungen. Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

BEDINGUNGEN ZUM BESTEHEN DER PRÜFUNG

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn der Durchschnitt aller vier Prüfungsnoten nicht unter der Note 4.0 und die Einzelnoten nicht unter einer 3.0 liegen. Die Kandidatin oder der Kandidat hat keinen Anspruch auf die Aushändigung der Prüfungsunterlagen.

Kandidatinnen oder Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestanden haben, haben das Recht, innerhalb von 30 Tagen über die Prüfung informiert zu werden. Dabei wendet sich der Seminarteilnehmer direkt an die Seminarverantwortliche. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

PRÜFUNGSAUFSICHT

Die Prüfungsorganisation und -aufsicht übernimmt die Seminarverantwortliche.

PRÜFUNGSAKTEN

Die Doppel der Zertifikate werden beim Schweizer Brauerei-Verband zu den Akten gelegt. Die Prüfungsakten werden fünf Jahre lang von GastroSuisse aufbewahrt. Die Akten sind Dritten nicht zugänglich.

WIEDERHOLUNG DER PRÜFUNG

Kandidatinnen oder Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestanden haben, können jedes Jahr an den offiziell ausgeschriebenen Prüfungsterminen die Prüfung wiederholen. Die nicht bestandenen Prüfungseinheiten müssen dabei repetiert werden.

Der Repetentin oder dem Repetenten wird folgende Prüfungsgebühr in Rechnung gestellt:

Mitglied GastroSuisse oder Schweizer Brauerei-Verband CHF 290
bzw. Personen, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten

Nicht-Mitglied CHF 390
bzw. Personen, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten

Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Die Wiederholung der Prüfung
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während der Prüfung

ZERTIFIKAT

Nach erfolgreich abgeschlossener Prüfung bekommt jede Absolventin und jeder Absolvent ein Zertifikat mit dem Titel **Bier-Sommelier** (männliche Form) / **Bier-Sommelière** (weibliche Form).

DIPLOMBIERSOMMELIER DOEMENS

Alle Inhaber des Zertifikats **Bier-Sommelier** / **Bier-Sommelière** sind bei Doemens zu einem Spezialkurs zugelassen.

Die Absolventen haben den Vorteil, innerhalb 4 statt 12 Seminartagen den Titel Diplombiersommelier Doemens zu erhalten.

Zürich, Juli 2021

GastroSuisse



Richard Decurtins
Leiter Berufsbildung



Zita Langenstein
Leiterin Weiterbildung